

山东领创宏图放心选购 黄焖鸡酱料代工价格 潮州黄焖鸡酱料

产品名称	山东领创宏图放心选购 黄焖鸡酱料代工价格 潮州黄焖鸡酱料
公司名称	山东领创宏图餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济南市历城区华龙路
联系电话	18660117203

产品详情

为了满足人们对于健康和美味的追求，特别注重食材的品质和口感，对于黄焖鸡的主要食材-鸡肉，采用的是优质鲜鸡腿，米饭也是长粒香米饭，而经过黄焖鸡酱料处理过的鸡腿再用来泡饭，真的是特别好吃，天气再热也依然胃口十足！

现如今，食品安全问题才是消费者都关心的话题，采用优质食材不但可以让消费者更放心同时也能有效确保产品的口感，值得一提的是，以独jiami制配方调配出的黄焖鸡酱料，经过多道工序调制而成，精准用料确保让每一块鸡肉都酥嫩可口，潮州黄焖鸡酱料，回味无穷。

打浆微磨:将洗净的花生仁用打浆机打成粗浆，再用胶体磨成细浆。

失活:原料配比为花生浆30公斤，蔗糖(砂糖)35公斤，琼脂250克。将蔗糖预先配制成70%浓糖溶液，加少量热水使琼脂膨胀均匀。然后将所有材料放入不锈钢配料桶中搅拌均匀。为提高产品的稳定性，采用琼脂作为增稠剂和稳定剂。

均质化:均质器中采用40mpa压力对制备的浆料进行均质，使浆料中的颗粒更加细腻，有利于成品质量和风味的稳定。

浓缩杀菌:为保持产品的营养成分和风味，采用低温真空浓缩。浓度条件为60-70℃，0.08-0.09 MPa。浓缩浆中可溶性固形物含量为62-65%。当浓度达到上述要求时，关闭真空泵，取出真空，迅速将酱料加热至95℃，保持50秒sha菌，立即进入罐装过程。

罐装及消毒:事先用蒸汽或沸水对四缸玻璃瓶及瓶盖进行消毒，使酱汁体温保持在85℃以上，正宗黄焖鸡酱料价格，并留有少许空隙，用真空封口机mi封。密封水箱后，放入常压沸水中10分钟消毒。完成后，将水一步一步的冷却到37摄氏度左右，将水箱外的水擦拭干净，得到成品。调味汁生产完成

很多人认为黄焖鸡的味道都是一样的，其实不是！因为原材料的不同，其实黄焖鸡酱料的口味是不一样

的，黄焖鸡酱料代工价格，看起来一样的东西，内在却有着很大的差别。

正常市面上的黄焖鸡一般都是鸡腿肉和一些配菜，正宗黄焖鸡酱料批发，根据辣度的不同，分为不辣，微辣，中辣，麻辣等等，这说起来真的很简单，但生意的好坏却不同，归根到底就是黄焖鸡酱料的选择，这个时候就有朋友很吃惊了：黄焖鸡酱料真的这么重要吗？答案是肯定的！

味道的差异主要就是来自于黄焖鸡酱料的选择，很多的商家选择用代加工的黄焖鸡酱料，主要原因就是生产的流程规范，并且健康，自己制作黄焖鸡酱料成本可能低一点，但这味道自然也会差一些，发财鸡黄焖鸡酱料是经过无数的实验配比而成，味道好，价格公道，营养丰富。

山东领创宏图放心选购-黄焖鸡酱料代工价格-潮州黄焖鸡酱料由山东领创宏图餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东领创宏图餐饮管理有限公司（www.yejixuan.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味酱具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功！